SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 7661.3:2013

Pempek ikan rebus beku– Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Syarat pengemasan 4
8 Pelabelan 5
Lampiran A (informatif) Diagram alur proses pengolahan pempek ikan rebus beku 6
Bibliografi 7

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas pempek ikan rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 28 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Pempek ikan rebus beku– Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan pempek ikan.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 3556:2010, *Garam konsumsi beryodium*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 7661.3:2013, *Pempek ikan rebus beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu/keutuhan produk pengolahan *(wholesomeness)*

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan segar sesuai SNI 7661.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2 Bahan lainnya

4.2.1 Garam

Garam yang digunakan harus bersih sesuai SNI 3556:2010. Dalam penggunaannya, garam ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2.2 Tepung

Tepung yang digunakan tapioka atau sagu

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) Alat penggiling;
b) Alat pencampur;
c) Alat perebus;
d) Alat pembeku;
e) Alat pemotong;
f) Keranjang plastik;
g) Meja proses;
h) Timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan pempek ikan dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku dan bahan lainnya

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi kimia dan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku dan bahan lainnya sesuai spesifikasi mutu dan keamanan hasil perikanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar.

6.2 Penyiangan dan pemotongan kepala

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan ikan segar tanpa kepala, ekor, kulit dan isi perut, serta mereduksi kontaminasi bakteri patoghen.
c) Petunjuk: bahan baku utuh yang diterima dilakukan pemotongan kepala, ekor, pembuangan sisik, kulit, tulang dan isi perut secara cepat, cermat dan saniter pada suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.3 Pencucian

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan sisa darah yang menempel pada ikan
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan air dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu bahan baku 0 °C – 5 °C.

6.4 Pengambilan daging

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu produk karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan daging ikan yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan diambil dagingnya dengan cara mekanis atau manual dilakukan secara cepat, cermat, saniter dan tetap mempertahankan suhu bahan baku 0 °C – 5 °C

6.5 Penggilingan daging

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, dan kemunduran mutu produk karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan lumatan daging dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: daging ikan digiling dan dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter serta tetap mempertahankan suhu 0 °C – 5 °C

6.6 Pencampuran

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, tekstur tidak sesuai dengan spesifikasi karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan adonan yang homogen dan bebas kontaminasi.
c) Petunjuk: lumatan daging dimasukkan ke dalam wadah yang bersih kemudian ditambahkan garam, tepung, air kemudian dicampur sampai homogen. Dilakukan secara cepat, cermat, saniter dan suhu adonan dipertahankan pada suhu 0 °C – 5 °C

6.7 Pembentukan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan bentuk produk sesuai spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: adonan dibentuk secara cepat, cermat dan saniter.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.8 Pemasakan

a) Potensi bahaya: pempek tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan dalam pemasakan
b) Tujuan: mendapatkan pempek sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: adonan dimasukkan kedalam air mendidih sampai mengapung atau dikukus hingga matang.

6.9 Pendinginan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan pempek sesuai spesifikasi .
c) Petunjuk: pempek didinginkan dengan cara dibiarkan pada suhu ruang

6.10 Sortasi

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan pempek sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: pempek yang tidak seragam dipisahkan berdasarkan bentuk, ukurannya dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.11 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
b) Tujuan: menghidari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
c) Petunjuk: sebelum dikemas *pempek* di lumuri tepung, ditimbang, kemudian dimasukkan kedalam kantong plastik secara cepat, cermat dan saniter.

6.12 Penyimpanan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
c) Petunjuk: pempek ikan disimpan pada suhu dingin atau suhu beku.

6.13 Pemuatan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
c) Petunjuk: pempek dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu dingin atau beku dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk pempek ikan, adalah bersih, higienis dan produk kemasan tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya atau berasal dari bahan yang baik sesuai dengan persyaratan bagi pempek ikan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi tanpa kontaminasi dari luar produk.

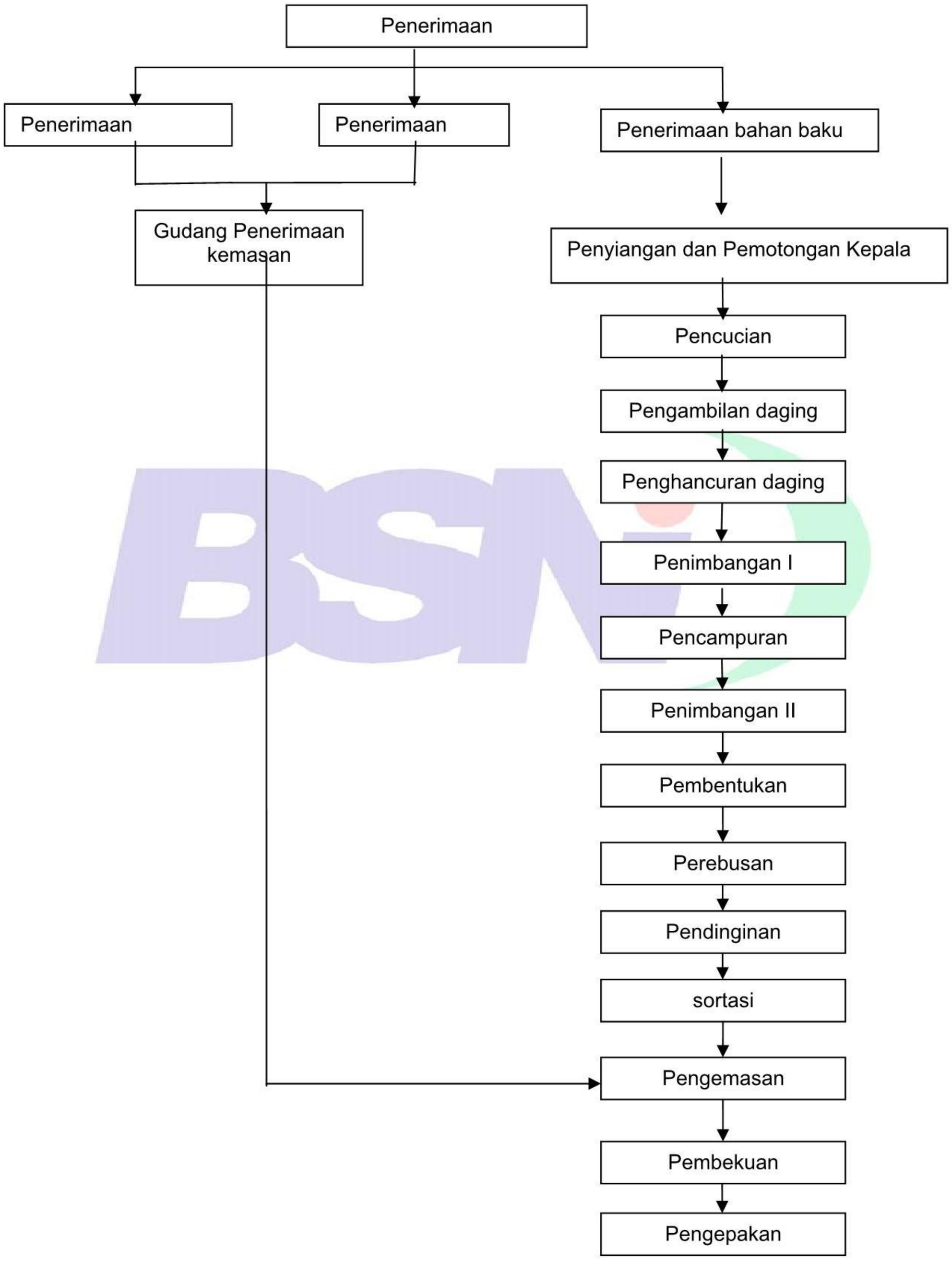
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk pempek ikan yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)
Diagram alur proses pengolahan pempek ikan rebus beku



"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum, Nomor 907/MENKES/SK/VII/2002

Code of Practice For Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003,Rev. 2-2005). Section 8 Processing of Fresh, Frozen and Minced Fish, section 9 Procesing of Frozen Surimi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"